

Krokant gebakken feta

met een linzen-spinaziesalade



20-30min



Voor 3-4 personen

Een stuk feta in een krokant jasje? Ja, dat heb je goed gehoord! Deze ziltige schapenkaas heeft een relatief laag watergehalte. Hierdoor smelt hij niet helemaal en is daarmee ideaal om te bakken. Je paneert de kaas en bakt hem vervolgens mooi goudbruin en krokant in de pan. Serveer jouw portie Griekse heerlijkheid bovenop een lichte salade van linzen, babyspinazie en sappige cherrytomaatjes. Da...

Wat je van ons krijgt

- paneermeel ¹
- cherrytomaten
- László's Goulash Spice Mix
- groene linzen
- feta ⁷
- babyspinazie
- verse kervel

Wat je thuis nodig hebt

- azijn
- olijfolie
- peper en zout
- suiker

Kookgerei

- koekenpan
- maatbeker
- zeef

Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Allergenen

gluten (1), melk (7). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 650kcal, vet 35.0g, koolhydraten 49.9g, eiwit 28.4g



1. Dressing maken

Meng **1el Goulash spice mix** met 4-5el azijn, een snuf suiker en 4el olijfolie in een kommetje.



2. Salade voorbereiden

Halveer de **cherrytomaten** en doe samen met de **babyspinazie** in een grote kom.



3. Kaas voorbereiden

Snijd **elk stuk feta** in vier gelijke stukken en wrijf ze rondom in met de **rest van de spice mix**.



4. Kaas paneren

Klop 4-5el meel en 100ml water in een kommetje met een garde of vork, tot een glad **beslag**, breng op smaak met peper en zout. Doe het **paneermeel** in een tweede kom. Haal de **feta** eerst door het **beslag** en wentel dan door het **paneermeel**. Zorg ervoor dat de **kaas** rondom goed bedekt is.



5. Kaas bakken

Verhit 1-2el olijfolie in een grote koekenpan op middelhoog vuur en bak de **kaas** daarin in 2-3min per kant goudbruin en krokant. Hak intussen de **kervel** zonder hardere steeltjes grof.



6. Salade maken

Spoel de **linzen** in een zeef onder de kraan schoon en laat uitlekken. Voeg de **linzen** met de **gehakte kervel** aan de saladekom toe. Overgiet met de **dressing**, schep om en breng de **linsensalade** op smaak met peper en zout. Serveer met de **gebakken feta** erop.